



Le directeur industriel Jean-Hugues Desoblin pilote l'investissement de 20 M€ réparti entre le site historique de Neulise (42) et le nouveau site de Saint-André-sur-Vieux-Jonc (01), racheté au groupe suisse Bell Food en 2020.



Saint-André-sur-Vieux-Jonc (01)

#### L'ENTREPRISE

##### ISLA DÉLICE (CRYSTAL)

► CA 2020 (total entreprise) : 43,5 M€

► Effectifs totaux : 200

► Capacité de production : 17 000 t/an

– Saucisson sec tranché : 36 000 barquettes/j  
– Mortadelle : 90 000 barquettes/j  
– Jambon 120 000 barquettes/j

**CHARCUTERIE** La société Crystal (groupe Amalric) dispose depuis cet été d'un second site de production dans l'Ain. Dédié à la charcuterie halal, il répond à de nouvelles exigences d'hygiène et d'automatisation.

## ISLA DÉLICE INVESTIT DANS LA CHARCUTERIE HALAL

Jambon de volaille, rillettes de poulet, cordon bleu, lasagnes, steaks hachés, etc. Du haut de ses 300 références, Isla Délice domine le marché de la charcuterie, du traiteur et du surgelé halal en France. Présente dans plus de 5 000 points de vente, la marque créée en 1990 est portée par une forte dynamique d'innovation produits : ses ventes ont encore enregistré une progression de 24 % en 2020. De quoi encourager le groupe Amalric, racheté en 2018 par la société d'investissement anglaise Perwyn, à investir massivement dans

sa production de produits frais. Le surgelé, lui, est sous-traité. Une enveloppe de 20 M€ a donc été dégagée sur trois ans pour moderniser son outil industriel et augmenter sa capacité, dont

**Les artisans et salariés n'ont pas démerité pour rendre ce nouveau site de 14 000 m<sup>2</sup> opérationnel en moins d'un an**

16 M€ investis dans un nouveau site à Saint-André-sur-Vieux-Jonc (01).

#### UNE HYGIÈNE STRICTE POUR LE CLEAN LABEL

« Notre plan directeur industriel de 2019 a mis en avant la nécessité de disposer d'une salle blanche pour trancher des produits clean label dans les meilleures conditions d'hygiène possibles, explique Jean-Hugues Desoblin, directeur industriel chez Crystal, l'entreprise de production historique d'Isla Délice. Mais aussi le besoin de lignes de tranchage plus



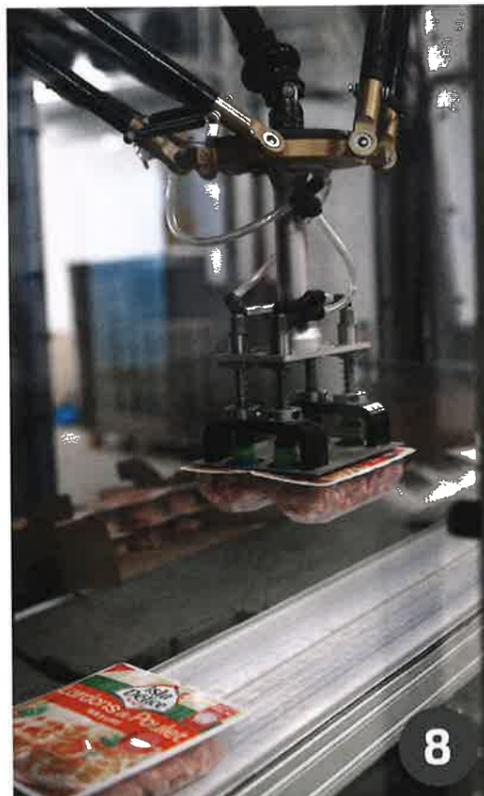
1 Isla Délice produit et commercialise pas moins de 300 références halal : jambon et bacon de volaille, saucissons secs pur bœuf, lardons de dinde mais aussi une gamme de boîtes et de plats cuisinés, etc.

2 Rapatriée sur le site fin novembre 2021, la ligne de fabrication du jambon permet de cuire 34 t/jour. Ici la baratte est scellée, comme tous les soirs, par l'un des trois contrôleurs salariés de l'organisme de certification halal ARGML.

3 La ligne lardons comprend une cubeuse rotative Emsens, une peseuse associative Ishida, un distributeur Dispac qui remplit les barquettes thermoformées (Multivac R235). Suivis du marquage (Videojet), du détecteur de métaux (Mettler Toledo) et du contrôle des fuites (Bizerba Luceo).

4 Pour le jambon et la mortadelle, trois trancheurs automatiques Weber 804 sont connectés à trois thermoformeuses (deux Weber wePack 7 000 et une Multivac) fonctionnant à 12 coups/min. Soit environ 100 barquettes/min.

5 Les saucissons secs pur bœuf avec boyaux cellulodiques sont fabriqués à Neulise et séchés à Saint-André-sur-Vieux-Jonc. Deux lignes sont dédiées à leur tranchage (GEA Unislicer-CFS) et leur conditionnement (Ulma Packaging).

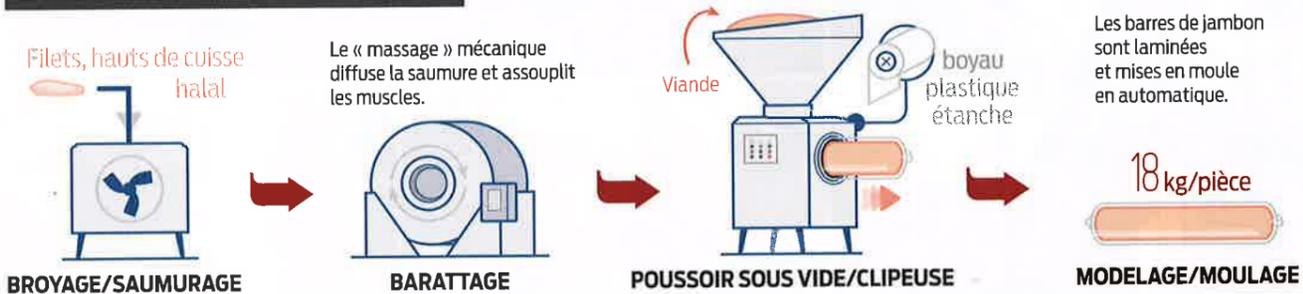


8

LA FABRICATION DU JAMBON DE DINDE



9



performantes pour répondre à la croissance du groupe. » Seulement, le site historique de Neulise (42), d'une surface de 4 200 m<sup>2</sup>, était arrivé à saturation. « Il a été décidé de le spécialiser sur les farces fines (cashirs et knacks) et le saucisson sec en bâton. Et de se mettre en recherche d'un nouveau site pour le tranchage et la fabrication du jambon », détaille-t-il. Comme un bâtiment neuf n'aurait pas pu être mis en service avant 2023, Crystal a fait le choix de racheter, en juin 2020, l'ancienne salaison de Saint-André-sur-Vieux-Jonc au Suisse Bell Food. Et de la

réhabiliter complètement avec l'aide du cabinet Cecia (groupe Idec). « Ce site disposait déjà d'un savoir-faire et d'un personnel qualifié. Nous avons d'ailleurs sauvé les 65 emplois existants », justifie Jean-Hugues Desoblin.

#### AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Les artisans et salariés n'ont pas démérité pour rendre ce nouveau site de 14 000 m<sup>2</sup> opérationnel en moins d'un an. Sur le plan de l'hygiène, les flux de circulation du personnel ont été revus, plusieurs sas de désinfection

installés, de même que des caissons de traitement d'air. De quoi mener à bien le projet de rénovation des gammes avec réduction des additifs et affichage du Nutri-Score d'ici trois ans.

Les séchoirs Travaglini ont été remis en service pour la gamme sec. La plomberie et le froid ont été complètement rénovés et les salles agrandies et placées en surpression pour accueillir trois lignes de tranchage de produits cuits (jambon, mortadelle, etc.), une ligne de cubage d'aides culinaires (lardons) et une ligne de tranchage de produits secs (saucissons).

Toute l'activité de tranchage a donc déménagé de Neulise, tout comme la fabrication du jambon qui a commencé sa mise en route en décembre dernier dans l'Ain. « Nous avons acheté d'occasion une ligne de cuisson de jambon, reconditionnée dans les ateliers d'Armor Inox », précise le directeur industriel. Elle vient à la suite d'un pousoir à trémie sous vide Handtmann HVF 664 et d'une clipeuse Polyclip ICA.

Isla Délice a assorti ces investissements d'une montée en puissance de l'automatisation pour améliorer les conditions de travail et

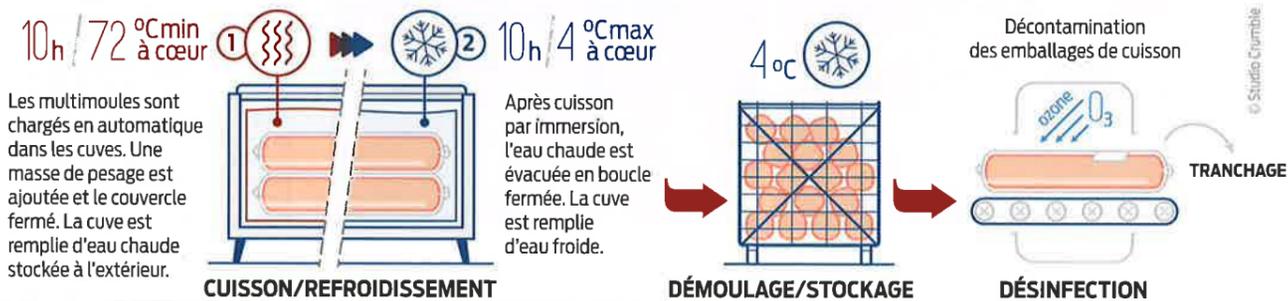
9 Cinq encaisseuses wrap MG-Tech ont été installées en juillet 2021. Chaque ligne est évolutive de façon à conditionner des barquettes en plateaux trottoirs collés ou des cartons prêt-à-vendre. Les changements de formats se font en semi-automatique avec des réglages simples.

9 Les découpes à plat de cartons sont dépliées, mises en U et chargées avec deux robots delta quatre axes conçus en interne par MG-Tech, puis pliées et collées. L'ajout d'un 5<sup>e</sup> axe est déjà prédisposé pour la dépose sur chant.

10 Les caisses sont convoyées vers les deux palettiseurs Yaskawa intégrés par MG-Tech. Les rangées de caisse sont constituées en amont pour plus de cadence. Les palettes sont ensuite banderolées (Tosa) et étiquetées en automatique.



10



réduire les risques de troubles musculo-squelettiques. « Avant, tout était manuel, explique le directeur industriel. Désormais, la mise en moule et le démoulage du jambon sont automatisés. Des systèmes à ventouse aident à déplacer les charges lourdes et les tranches de jambon et de mortadelle sont déposées automatiquement. » Surtout, toute la fin de ligne a été automatisée et confiée au constructeur français MG-Tech. « Nous avons installé cinq encaisseuses automatiques, un îlot de palettisation robotisée et assuré toute la transitique depuis les thermo-

formeuses », explique Laurent Morazin, directeur des ventes de MG-Tech. Ceci inclut l'intégration du codage Videojet, du contrôle pondéral, de la détection de métaux Bizerba et du banderolage Tosa en toute fin de ligne. De cette façon, l'entreprise Crystal n'a eu affaire qu'à un seul interlocuteur sur toute la chaîne. Les machines ont aussi été connectées entre elles par MG-Tech qui met à la disposition d'Isla Délice des data à exploiter. « Des connexions sont justement en cours entre notre ERP Infologic et les robots pour passer à l'aire de l'industrie 4.0 », explique

Jean-Hugues Desoblin. En décembre dernier, l'heure était encore aux derniers réglages et à la prise en main

#### « La mise en moule du jambon, son démoulage et la dépose des tranches sont automatiques »

JEAN-HUGUES DESOBLIN  
DIRECTEUR INDUSTRIEL

de ces nouvelles machines par le personnel. « Un challenge humain est apparu après les

défis techniques », reconnaît Jean-Hugues Desoblin. Un facteur à ne pas négliger sur ce bassin de plein-emploi où les recrutements s'avèrent compliqués.

Tout devra être en ordre de marche pour le prochain ramadan qui démarrera le 2 avril 2022. À Saint-André, trois contrôleurs rituels de l'association ARGML, adossée à la Grande Mosquée de Lyon, sont d'ailleurs présents à l'année à chaque étape de la fabrication pour superviser l'élaboration des produits. Et veiller à ce qu'ils soient fabriqués dans le respect des règles halal. ● Karine Ermenier